



La recolección temprana del Aceite de Navarra, la clave de su diferenciación

Un mes después del inicio de la campaña, el Consejo Regulador prevé una buena cosecha tanto en lo que respecta a la cantidad de aceituna recogida como a la calidad de la misma.

11 de noviembre de 2015.- La última semana del mes de octubre comenzó en Navarra la recogida y molturación de la aceituna para la elaboración del Aceite de Navarra y, según los primeros datos con los que cuenta el Consejo Regulador, se prevé que la cosecha va a ser buena tanto en lo que respecta a la cantidad de aceituna recogida como a la calidad de la misma. Este año, la climatología ha sido propicia para el cultivo del olivo. Tras una primavera templada y lluviosa; un verano seco y caluroso; y un mes de septiembre frío en general, con bastante diferencia térmica entre el día y la noche, soleado y con pocas precipitaciones; ha transcurrido un mes de octubre con temperaturas suaves que han facilitado la maduración paulatina de la aceituna. Así, a finales de mes comenzó la recolección en la Ribera Baja incorporándose después el resto de comarcas, según las características especiales provocadas por las diferencias climatológicas y orográficas de las distintas zonas que componen el mapa olivarero navarro.

La apuesta por la recolección temprana, motivada por el riesgo de heladas tempranas de otoño, ha supuesto a la larga la obtención de unos zumos de una gran calidad. Así, y a pesar de que los costes de recogida y molturación son mayores y que el rendimiento obtenido es menor, los aceites resultantes de esta recolección temprana alcanzan una alta

NOTA DE PRENSA

RA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





calidad con unos matices que se adecúan perfectamente al gusto del consumidor actual, lo que está generando una mejor imagen de la marca y por tanto una mejor comercialización de sus aceites.

El Aceite de Navarra

Organolépticamente, el Aceite de Navarra es un aceite con un frutado de medio a intenso (superior al 4,5), con notas verdes, y con un amargor y un picante característicos. Muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce, tal y como se recoge en el Pliego de Condiciones de la Denominación.

Este Aceite de Oliva Virgen Extra está obtenido de la aceituna de vuelo de las variedades Arróniz, Empeltre y/o Arbequina. La variedad Arróniz, ha de estar presente en el coupage del aceite en un porcentaje superior al 10%, que puede provenir tanto de la mezcla de aceite, como de las aceitunas.

El resultado es un aceite con un elevado porcentaje de ácido oleico (superior al 72%). Pero además de este ácido graso monoinsaturado, los Aceites de Oliva Virgen Extra presentan otros componentes biológicamente activos como los polifenoles y antioxidantes naturales y es el efecto sinérgico de todos ellos, lo que le aporta su carácter saludable.

La Acidez máxima del Aceite de Navarra protegido por la DOP es de 0.3º.

La Denominación

La Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra fue reconocida en 2015. Cuenta con 1.500 olivareros inscritos en el Registro de la Denominación con una superficie de 2.800 hectáreas de olivar, y 7 almazaras que han certificado unos 375.000 litros de aceite, frente a los 200.000 de la campaña anterior.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

